



Naturlandimkerei
Hans-Joachim Werner
Lindenbergstr. 15
51674 Wiehl
02262/700080
016092392007
biomker@t-online.de



Bioblütenhonig aus Oberberg aus eigener Imkerei

Naturgemäß erzeugt, unter schonender Behandlung des Honigs; dies bedeutet u.a. keinen Einsatz von chemisch-synthetischen Medikamenten gegen die Varroa- Milbe.

Die Bienen werden in Kästen mit biologischem Farbanstrich oder Körben aus Naturmaterialien gehalten.

Es kommen keine Plastikabdeckplanen in den Beuten zum Einsatz. Der Honig wird zudem nicht in Plastikbehältern gelagert, was die Gefahr der Ausdünstung von Weichmachern in den Honig ausschließt.

Der Königin werden nicht die Flügel geschnitten. Die Vermehrung der Bienen erfolgt ohne künstliche Besamung.

Die Bienen sollen, soweit es möglich ist, selbsterstellten Naturwabenbau praktizieren können. Es wird ihnen so die Entscheidung darüber überlassen, ob sie Arbeiterinnen oder Drohnenbrut haben wollen. Auch die Größe der Zellen werden von ihnen selber bestimmt. Daneben kommen Biowachsmittelwände zum Einsatz. Der natürliche Schwarmtrieb wird berücksichtigt.



Den Bienen wird ein großer Teil ihres Honigs als Winterreserve belassen, so dass nur in Ausnahmefällen zugefüttert wird. Das restliche Winterfutter ist gentechnikfrei. Die Qualität und Reinheit des Honigs wird vom Kontrollverein in Karlsruhe überprüft.

Die alte einheimische Dunkle Biene wird aus ökologischen und Artenschutzgründen von mir gehalten und gepflegt. Sie fliegt andere und mehr einheimische Blütenarten an als Buckfast- und Carnicabienen.

Ich setze auf einen eigenen Wachskreislauf. Schwefeldampf zum Schutz gegen die Wachsmotte sowie Schwefelsäure zum Aufhellen des Waxes wird von mir nicht eingesetzt. Zum Schutz von Wild- und Solitärbiene werden Nisthilfen erstellt.

Meine Imkerei ist seit 2011 durch den Kontrollverein ökologischer Landbau biozertifiziert und trägt die EG-Nr: DE-NW-022-03720-A. Mit dem Kauf von Honig aus der oberbergischen Region sichern Sie die Bestäubung der einheimischen Blumen- und Obstvielfalt und beugen Allergien vor.

Imkereiprodukte: Honig verschiedene Sorten: 1 Glas 6 Euro/ 6,75 € (Markt- u.Ladenpreis +0,25 Pfand), Waldhonig 6,50 €, Kastanienhonig 7 €, Kerzen aus Bienenwachs, Propolistinktur, Honigseife, Honigbonbons, Creme mit Bienenwachsanteil, selbstgemachte Lippenpflegestifte mit Bio- Inhaltsstoffen (3,20 €), Blütenpollen Glas 7,50, Aromahonige mit Zimt, -Chayennepfeffer und Ingwer 3,50 €, Wabenhonig, Met 6,50 €, Walnußkräuterlikör und Bärenfang.

Billiger Honigimport weltweit?

Eine besondere Problematik stellen Billigimporte von Honig dar. Sie werden manchmal unreif geerntet und deshalb erhitzt, um den Wassergehalt zu senken, eine Honiggärung zu verhindern, den Honig vom Wachs zu trennen oder ihn leichter verarbeiten zu können. Dabei gehen Vitamine und Enzyme verloren. Man hat in Auslandshonigen sogar Antibiotika gefunden, die gegen die Bienenseuche „Faulbrut“ eingesetzt wurden. Aufgrund dieser Rückstände hat die EU zeitweise ein Einfuhrverbot für chinesischen Honig erlassen. Geben Sie daher **ungespülte Honiggläser** aus dem Supermarkt **nie in den Altglascontainer**. Sie könnten so einheimische Bienen anstecken. Manchmal wird der Pollen aus dem Honig herausgefiltert. Es ist dann nicht mehr möglich die genaue Herkunft des Honigs zu bestimmen.

Ausländischer Honig sichert zudem auch nicht die wertvolle Bestäubung in unserer Region.